



## 令和8年2月 学校給食献立表



日	曜日	献立			主な材料		
			主食	おかず	おもにエネルギーのもとになる	おもに体をつくるものとなる	おもに体の調子を整える
2日	月	牛乳	ごはん	ねぎ塩やきとり ピーマンとこんにゃくの甘辛炒め じゃがいものみそ汁	* ごま油 さとう じゃがいも	生乳 とり肉 油あげ みそ	白ねぎ ピーマン (こんにゃく) にんじん たまねぎ
3日	火	牛乳	麦ごはん	いわしのかば焼き キャベツのつぼづけあえ さといものそぼろ煮	* 麦油 さとう さといも でんぶん 節分献立	生乳 いわし ぶた肉 あつあげ	キャベツ つぼづけ にんじん たまねぎ
4日	水	牛乳	きなこパン	大根サラダ ポークビーンズ	コッペパン 油 さとう じゃがいも	きな粉 生乳 ツナ ぶた肉 大豆	だいこん キゅうり にんじん たまねぎ トマト
5日	木	牛乳	ごはん	さわらのみそだれかけ 五目きんぴら のっぺい汁	* 油 さとう ごま油 さといも でんぶん	生乳 さわら みそ さつまあげ とり肉	ごぼう れんこん (赤こんにゃく) にんじん だいこん しいたけ 青ねぎ
6日	金	牛乳	麦ごはん	ぶた肉のスタミナ焼き ナムル トップギースープ	* 麦 さとう ごま油 ドレッシング トップギ	生乳 ぶた肉 わかめ	たまねぎ もやし ほうれんそう にんじん はくさい しめじ 青ねぎ
9日	月	牛乳	キャロットピラフ	ポテトカップグラタン ごぼうと小松菜のサラダ コンソメスープ	* ポテトカップグラタン ドレッシング	生乳 とり肉	にんじん こまつな ごぼう たまねぎ とうもろこし キャベツ マッシュルーム
10日	火	牛乳	麦ごはん	ぶた肉とさつまいもの甘酢がらめ 春菊と白菜のかつおあえ かぶのみそ汁	* 麦 でんぶん さつまいも 油 さとう	生乳 ぶた肉 かつおぶし とうふ 油あげ みそ	にんじん しゅんざく はくさい かぶ えのきたけ 青ねぎ
12日	木	牛乳	ソフトめん	いかの天ぷら キャベツの塩こうじ炒め 近江牛の肉うどん汁	ソフトめん 油 ごま油 さとう	生乳 いかの天ぷら 牛肉(近江牛) かまぼこ	にんじん キャベツ ピーマン たまねぎ 信長ねぎ
13日	金	牛乳	麦ごはん	さばの塩焼き きゅうりの酢の物 おでん	* 麦 さとう さといも おはなし給食	生乳 さば わかめ とり肉 ちくわ あつあげ こんぶ	きゅうり にんじん だいこん (赤こんにゃく)
16日	月	牛乳	ごはん	たらのチリソース 春雨サラダ 中華どんぶり	* でんぶん 油 さとう はるさめ ドレッシング ごま油	生乳 たら ぶた肉	白ねぎ 黄ピーマン きゅうり にんじん たまねぎ はくさい チンゲンサイ
17日	火	牛乳	麦ごはん	ねぎ入り卵焼き ほうれんそうのいそあえ さつま汁 デコポン	* 麦 さつまいも 減塩の日	生乳 たまご ツナ おかのり とり肉 とうふ みそ	青ねぎ ほうれんそう もやし だいこん にんじん デコポン
18日	水	牛乳	焼きそば	豆腐ハンバーグ 花野菜サラダ	焼きそばめん ドレッシング 油 食育の日・はちまんの日	生乳 ぶた肉 とうふハンバーグ あおのり かつおぶし	ブロッコリー カリフラワー にんじん たまねぎ キャベツ
19日	木	牛乳	ごはん	にしんのしょうが焼き 切干大根のぽん酢あえ すまし汁	* さとう かみかみの日	生乳 にしん こんぶ とり肉 かまぼこ とうふ	こまつな 切干大根 にんじん たまねぎ 青ねぎ
20日	金	牛乳	麦ごはん	えびカツ キャベツとコーンのサラダ ポークカレー	* 麦 油 ドレッシング じゃがいも カレールウ	生乳 えびカツ ぶた肉	キャベツ キュウリ とうもろこし たまねぎ にんじん りんご
24日	火	牛乳	麦ごはん	さけの竜田揚げ かぼちゃのそぼろ煮 大根のみそ汁	* 麦 でんぶん 油 さとう 和食の日	生乳 さけ とり肉 とうふ 油あげ みそ	かぼちゃ にんじん だいこん 青ねぎ
25日	水	牛乳	ごはん	厚揚げの香味あんかけ 白菜のごま昆布あえ ぶた肉と根菜の煮物	* さとう でんぶん ごま さといも 油	生乳 あつあげ こんぶ ぶた肉	白ねぎ こまつな ごぼう はくさい にんじん れんこん しいたけ
26日	木	牛乳	ソフトめん	ベイクドチーズポテト ツナサラダ ミートソース	ソフトめん じゃがいも 油 さとう ハヤシルウ	生乳 チーズ ツナ とり肉 ぶた肉 大豆	キャベツ キュウリ たまねぎ にんじん マッシュルーム トマト
27日	金	牛乳	麦ごはん	とり肉のから揚げ チンゲンサイの香味あえ かきたまコーンスープ	* 麦 でんぶん 油 ドレッシング	生乳 とり肉 たまご	チンゲンサイ もやし にんじん たまねぎ えのきたけ とうもろこし 青ねぎ

☆学校行事・材料等の都合で、献立を変更する場合があります。

☆近江八幡市の学校給食では地場産物を積極的に活用しています。 太字は近江八幡市産、下線は滋賀県産の食材です。